Maribel

SIERRA NEVADA

Christmas Eve

ENTRANTES / STARTERS

Erizo de mar, tartar de gamba
Sea urchin, prawn tartare

Consomé de gallina, vino de Jerez
Poultry consommé, sherry wine

PRINCIPALES / MAINS

Cigala de Motril, espuma de granada
Motril crayfish, pomegranate foam

Chateaubriand de vaca Angus,
crema de boniato y jengibre
Angus beef chateaubriand,
sweet potato and ginger cream

POSTRE / DESSERT

Texturas de chocolate Maribel
Maribel's signature chocolate textures

MARIDAJE / PAIRING

Blanco - white
Mandolás
Hungría

Tinto - red
San Cobate
Ribera del Duero

Champagne
Pol Roger Brut

EUR 295
p/p IVA/VAT inc

Maribel

SIERRA NEVADA

New Year's

APERITIVO / APPETISER

Anchoa del cantábrico,
brioche, mantequilla de café
Cantabrian anchovy, brioche, coffee butter

ENTRANTES / STARTERS

Atún rojo, caviar oscietra, panceta ibérica
Red tuna, osetra caviar, Iberian pork "panceta"

Bogavante al beurre blanc de caviar
Lobster caviar beurre blanc

PRINCIPALES / MAINS

Rodaballo, setas a la brasa, yema curada
Turbot, grilled mushrooms, cured egg yolk

Lomo de wagyu, verduras, ajo negro
Wagyu sirloin, vegetables, black garlic

POSTRE / DESSERT

Semifrío de castaña y turrón,
crema de toffee al tomillo
Chestnut and nougat semifreddo,
thyme toffee cream

Dulces navideños tradicionales
Traditional Christmas sweets

MARIDAJE / PAIRING

Blanco - white
Leirana
Rías Baixas

Tinto - red
Valenciso
Rioja

Champagne
Pol Roger Brut

EUR 525
p/p IVA/VAT inc